**УТВЕРЖДАЮ**

**Директор ГКОУ РД «ГГИМХО»**

**г.Каспийск**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.О.Абакарова**

**«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ года**

ПЛАН

работы комиссии родительского контроля  
за организацией горячего питания в ГКОУ РД «ГГИМХО»  
на 2021/2022 учебный год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение** | | |
| Сентябрь | Провести комиссионную проверку готовности помещения (столовой) для приёма пищи к новому учебному году.  проверка работоспособности существующего оборудования.  Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль и заполнение:  Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.  Журнала бракеража готовой кулинарной продукции.  Журнала здоровья.  Журнала учета температурного режима холодильного оборудования | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Ежедневно | Проверка соблюдения графика работы столовой | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд.  Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты и готовых блюд | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в неделю | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль рациона питания обучающихся.  Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. | Ответственные сотрудники за организацию |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Фактический рацион питания должен  соответствовать действующему Примерному меню. | питания, члены комиссии |
| 1 раз в неделю | Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| В начале каждого полугодия | Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в неделю | Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.  (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования») | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. Представители Исполнителя. |
| Ежедневно. | Контроль за доставкой пищевых продуктов. Доставка пищевых продуктов должна  осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в неделю. | Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в неделю. | Контроль за соблюдением сроков годности, температурно влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно- эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в квартал. | Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам:  - Охват учащихся горячим питанием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| ***Методическое обеспечение*** | | |
| 1 раз в месяц | Организация консультаций для классных | Ответственные |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания | сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Конец учебного года | Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Постоянно | Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка Услуг по организации питания в школе. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| В конце каждого полугодия | Анализ практики организации дежурства по столовой | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены |
| ***План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой*** | | |
| Ежедневно | Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений) | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| По необходимости | Эстетическое оформление зала столовой | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| По необходимости | Замена устаревшего оборудования | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в месяц | Осуществлять проверку сохранности, санитарно­технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения). | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| По  необходимости | Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| ***Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся*** | | |
| В течение месяца | Проведение классных часов по темам организации правильного питания. | Ответственные сотрудники за организацию |
| 1 раз в квартал | Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены |